



TECHNICAL DATA

DE **Käsenudeln mit Röstzwiebeln**

EN Cheese pasta with roasted onions

FR Pâtes au fromage et aux oignons frits

IT Pasta al formaggio con cipolle fritte

NL Pasta met kaas en gebakken uien

ES Pasta con queso y cebolla frita

PL Makaron z serem i smażoną cebulką

CS Sýrové nudle s osmaženou cibulkou

RO Țăieței noodles cu brânză și ceapă prăjită

HU Sajtos tészta pirított hagymával

UK Макарони з сиром і смаженою цибулею

DA Ostepasta med ristede løg

FI Juustonnuudelit paistetun sipulin kera

NO Ostepasta med stekt løk

SV Ostnudlar med stekt lök

PT Massa com queijo e cebola frita

SI Testenine s sirom in ocvrto čebulo

Art.-Code:	30904001	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753904013	CoO:	DE
e	210 g		

(DE) Käsenudeln mit Röstzwiebeln Zutaten: Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß**, Ei, Salz), Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, **Weizenmehl**, Salz), Käsesoße 6,5 % (Maltodextrin, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl und Fett (Sonnenblume, Raps und Kokos), **Sahnepulver**, Käsepulver (enthält **Milch**), Salz, Zucker, Würze, Knoblauch, Aroma (enthält **Milch**), Raucharoma), Gouda 6,5 % (enthält **Milch**), Edamer 6,5 % (enthält **Milch**), **Sahnepulver**, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), modifizierte Stärke, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fructose), Salz, Pfeffer. Kann Spuren von **Soja**, **Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 10 cm auf der Skala (410 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. Untere Laser-Perforation „Tear to Eat“ nicht aufreißen!

(EN) Cheese noodles with roasted onions Ingredients: Pasta 50 % (**durum wheat semolina**, egg, salt), fried onions (onions, palm oil, **wheat flour**, salt), cheese sauce 6.5 % (maltodextrin, modified starch, vegetable oil and fat (sunflower, rapeseed and coconut), **cream powder**, cheese powder (contains **milk**), salt, sugar, seasoning, garlic, flavoring (contains **milk**), smoke flavoring), Gouda 6.5 % (contains **milk**), Edam 6.5 % (contains **milk**), **cream powder**, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), modified starch, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), salt, pepper. May contain traces of **soy**, **mustard** and **edible nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 10 cm on the scale (410 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 10 minutes. Do not tear open the "Tear to Eat" laser perforation at the bottom!

(FR) Pâtes au fromage et aux oignons frits Ingrédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur**, œuf, sel), oignons frits (oignons, huile de palme, farine de blé, sel), sauce au fromage 6,5 % (maltodextrine, amidon modifié, huiles et graisses végétales (tournesol, colza et coco), **crème en poudre**, poudre de fromage (contient du **lait**), sel, sucre, épices, ail, arôme (contient du **lait**), arôme fumé), gouda 6,5 % (contient du **lait**), edam 6,5 % (contient du **lait**), **crème en poudre**, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéines de lait**), amidon modifié, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), sel, poivre. Peut contenir des traces de **soja**, **moutarde** et **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 410 ml d'eau bouillante jusqu'à 10 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. Ne pas déchirer la perforation laser inférieure « Tear to Eat » !

(IT) Pasta al formaggio con cipolle fritte Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro**, uovo, sale), cipolle fritte (cipolle, olio di palma, farina di grano, sale), salsa al formaggio 6,5 % (maltodestrina, amido modificato, oli e grassi vegetali (girasole, colza e cocco), **panna in polvere**, polvere di formaggio (contiene **latte**), sale, zucchero, spezie, aglio, aroma (contiene **latte**), aroma affumicato), gouda 6,5 % (contiene **latte**), edam 6,5 % (contiene **latte**), **panna in polvere**, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), amido modificato, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), sale, pepe. Può contenere tracce di **soia**, **senape** e **frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 410 ml di acqua bollente fino a 10 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare 10 minuti. Non strappare la perforazione laser inferiore « Tear to Eat » !

(NL) Pasta met kaas en gebakken uien Ingrediënten: Pasta 50 % (**griesmeel van harde tarwe**, ei, zout), gebakken uitjes (uien, palmolie, tarwebloem, zout), kaassaas 6,5 % (maltodextrine, gemodificeerd zetmeel, plantaardige oliën en vetten (zonnebloem, koolzaad en kokos), **roompoeder**, kaaspoeder (bevat **melk**), zout, suiker, kruiden, knoflook, aroma (bevat **melk**), rooksmak), gouda 6,5 % (bevat **melk**), edammer 6,5 % (bevat **melk**), **roompoeder**, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), gemodificeerd zetmeel, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), zout, peper. Kan sporen bevatten van **soja**, **mosterd** en **noten**. **Bereiding:** Giet 410 ml kokend water tot 10 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 10 minuten staan. Scheur de onderste laserperforatie « Tear to Eat » niet af!

(ES) Pasta con queso y cebolla frita Ingredientes: Pasta 50 % (**sémola de trigo duro**, huevo, sal), cebollas fritas (cebollas, aceite de palma, harina de trigo, sal), salsa de queso 6,5 % (maltodextrina, almidón modificado, aceites y grasas vegetales (girasol, colza y coco), **nata en polvo**, queso en polvo (contiene **leche**), sal, azúcar, especias, ajo, aroma (contiene **leche**), aroma ahumado), gouda 6,5 % (contiene **leche**), edam 6,5 % (contiene **leche**), **nata en polvo**, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), almidón modificado, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), sal, pimienta. Puede contener trazas de **soja**, **mostaza** y **frutos secos**. **Preparación:** Verter 410 ml de agua hirviendo hasta los 10 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos. ¡No rasgar la perforación láser inferior « Tear to Eat » !



TECHNICAL DATA

(PL) Makaron serowy z prażoną cebulką Składniki: Makaron 50 % (**kaszka z pszenicy durum, jajko**, sól), prażona cebulka (cebula, olej palmowy, mąka pszenna, sól), sos serowy 6,5 % (maltodekstryna, skrobia modyfikowana, oleje i tłuszcze roślinne (słonecznikowy, rzepakowy i kokosowy), **śmietanka w proszku**, ser w proszku (zawiera **mleko**), sól, cukier, przyprawy, czosnek, aromat (zawiera **mleko**), aromat dymny), gouda 6,5 % (zawiera **mleko**), edam 6,5 % (zawiera **mleko**), **śmietanka w proszku**, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), skrobia modyfikowana, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera seler), olej rzepakowy, fruktoza), sól, pieprz. Może zawierać śladowe ilości **soi, gorczycy i orzechów**. **Przygotowanie:** Wlać 410 ml wrzącej wody do poziomu 10 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut. Nie rozrywać dolnej perforacji laserowej « Tear to Eat » !

(CS) Sýrové nudle s osmaženou cibulkou Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice, vejce**, sůl), smažená cibulka (cibule, palmový olej, pšeničná mouka, sůl), sýrová omáčka 6,5 % (maltodextrin, modifikovaný škrob, rostlinné oleje a tuky (slunečnicový, řepkový a kokosový), **smetana v prášku**, sýrový prášek (obsahuje **mléko**), sůl, cukr, koření, česnek, aroma (obsahuje **mléko**), koutřové aroma), gouda 6,5 % (obsahuje **mléko**), edam 6,5 % (obsahuje **mléko**), smetana v prášku, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), modifikovaný škrob, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), sůl, pepř. Může obsahovat stopy **sóji, hořčice a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 410 ml vroucí vody po značku 10 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. Neroztrhávejte dolní laserovou perforaci « Tear to Eat » !

(RO) Taijelei noodles cu brânză și ceapă prăjită Ingrediente: Paste 50 % (**grîș de grâu dur, ou**, sare), ceapă prăjită (ceapă, ulei de palmier, făină de grâu, sare), sos de brânză 6,5 % (maltodextrină, amidon modificat, uleiuri și grăsimi vegetale (floarea-soarelui, rapiță și cocos), **smântână praf**, brânză pudră (conține **lapte**), sare, zahăr, condimente, usturoi, aromă (conține **lapte**), aromă de fum), gouda 6,5 % (conține **lapte**), edam 6,5 % (conține **lapte**), **smântână praf**, pudră de grăsimi (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), amidon modificat, supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), sare, piper. Poate conține urme de **soia, muștar și nuci**. **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 10 cm de pe gradajie (410 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 10 minute. Nu rupeți perforația laser „Tear to Eat” din partea inferioară a pachetului!

(HU) Sajtos tészta pirított hagymával Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzadara, tojás**, só), pirított hagyma (hagyma, pálmalaj, búzaliszt, só), sajtszósz 6,5 % (maltodextrin, módosított keményítő, növényi olajok és zsírok (napraforgó, repce és kókusz), **tejszínpor**, sajtpor (tartalmaz **tejet**), só, cukor, fűszerek, fokhagyma, aroma (tartalmaz **tejet**), füstölt aroma), gouda 6,5 % (tartalmaz **tejet**), edami sajt 6,5 % (tartalmaz **tejet**), **tejszínpor**, zsíros por (napraforgóolaj, glükózszirop, **tejfehérje**), módosított keményítő, zöldséglevés (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zeller** tartalmaz), repcelaj, fruktóz), só, bors. Nyomokban tartalmazhat **szóját, mustárt és dióféléket**. **Elkészítés:** Öntsön 410 ml forró vizet a tasakba a 10 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 10 percig. Ne tépje el az alsó lézeres perforációt « Tear to Eat » !

(UK) Макароны з сиром і смаженою цибулею Інгредиенты: Макарони 50 % (**тверда пшениця, яйце**, сіль), смажена цибуля (цибуля, пальмова олія, пшеничне борошно, сіль), сирний соус 6,5 % (малтодекстрин, модифікований крохмаль, рослинні олії та жири (соняшник, ріпак, кокос), **сухі вершки**, сирний порошок (містить **молоко**), сіль, цукор, спеції, часник, ароматизатор (містить **молоко**), аромат диму), гауда 6,5 % (містить **молоко**), едем 6,5 % (містить **молоко**), сухі вершки, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), модифікований крохмаль, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селера**), ріпакова олія, фруктоза), сіль, перець. Може містити сліди **сої, ріпчиці і горіхів**. **Приготування:** Додайте 410 мл кип'яченої води до позначки 10 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 10 хвилин. Не розривайте нижню лазерну перфорацію « Tear to Eat » !

(DA) Ostepasta med ristede løg Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvedemel, æg**, salt), ristede løg (løg, palmeolie, hvedemel, salt), ostesauce 6,5 % (maltodextrin, modificeret stivelse, vegetabiliske olier og fedtstoffer (solsikke, raps og kokos), **flødepulver**, ostepulver (indeholder **mælk**), salt, sukker, krydderier, hvidløg, aroma (indeholder **mælk**), røgsmag), gouda 6,5 % (indeholder **mælk**), edam 6,5 % (indeholder **mælk**), **flødepulver**, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), modificeret stivelse, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (**selleri**), rapsolie, fruktose), salt, peber. Kan indeholde spor af **soja, sennep og nødder**. **Tilberedning:** Hæld 410 ml kogende vand op til 10 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 10 minutter. Riv ikke den nederste laserperforering « Tear to Eat » op!

(FI) Juustonudelit paistetun sipulin kera Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnäijauho, kananmuna**, suola), paahdettu sipuli (sipuli, palmuöljy, vehnäijauho, suola), juustokastike 6,5 % (maltodekstriini, muunneltu täkkelys, kasvisöljyt ja -rasvat (auringonkukka, nypsi ja kookos), **kermajauhe**, juustojauhe (sisältää **maitoa**), suola, sokeri, mausteet, valkosipuli, aromi (sisältää **maitoa**), savuvaromi), gouda 6,5 % (sisältää **maitoa**), edam 6,5 % (sisältää **maitoa**), **kermajauhe**, rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukosisiirappi, **maidon proteiini**), muunneltu täkkelys, kasvisliemi (suola, täkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktosiili), suola, pipuri. Saatuaa sisältää jäämiä **soijasta, sinapista ja pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 410 ml kiehuvaa vettä pussin 10 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. Älä revi laserleikattua alareunaa « Tear to Eat » auki!

(NO) Ostepasta med stekt løk Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete, egg**, salt), stekt løk (løk, palmeolje, hvetemel, salt), ostesaus 6,5 % (maltodextrin, modifisert stivelse, vegetabiliske oljer og fettstoffer (solsikke, raps og kokos), **fløtepulver**, ostepulver (inneholder **melk**), salt, sukker, krydder, hvitløk, aroma (inneholder **melk**), røykarama), gouda 6,5 % (inneholder **melk**), edamer 6,5 % (inneholder **melk**), **fløtepulver**, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), modifisert stivelse, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolje, fruktose), salt, pepper. Kan inneholde spor av **soya, sennep og nøtter**. **Tilberedning:** Hell 410 ml kokende vann opp til 10 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 10 minutter. Ikke riv den nederste laserperforeringen « Tear to Eat » opp!

(SV) Ostnudlar med stekt lök Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl, ägg**, salt), rostad lök (lök, palmolja, vetemjöl, salt), ostsås 6,5 % (maltodextrin, modifierad stärkelse, vegetabiliska oljor och fetter (solros, raps och kokos), **gräddpulver**, ostpulver (innehåller **mjölk**), salt, socker, kryddor, vitlök, arom (innehåller **mjölk**), rökarom), gouda 6,5 % (innehåller **mjölk**), edamer 6,5 % (innehåller **mjölk**), **gräddpulver**, fettpulver (solrosolja, glukossirap, **mjölkprotein**), modifierad stärkelse, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), salt, peppar. Kan innehålla spår av **soja, senap och nötter**. **Tillagning:** Häll 410 ml kokande vatten upp till 10 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 10 minuter. Riv inte upp den nedre laserperforeringen « Tear to Eat »!

(PT) Massa com queijo e cebola frita Ingredientes: Massa 50 % (**sêmola de trigo duro, ovo**, sal), cebola frita (cebola, óleo de palma, farinha de trigo, sal), molho de queijo 6,5 % (maltodextrina, amido modificado, óleos e gorduras vegetais (girassol, colza e coco), **natas em pó**, pó de queijo (contém **leite**), sal, açúcar, especiarias, alho, aroma (contém **leite**), aroma fumado), gouda 6,5 % (contém **leite**), edam 6,5 % (contém **leite**), **natas em pó**, pó gordo (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), amido modificado, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), sal, pimenta. Pode conter vestígios de **soja, mostarda e frutos de casca rija**. **Preparação:** Adicione 410 ml de água a ferver até à marca de 10 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 10 minutos. Não rasgue a perfuração inferior a laser « Tear to Eat »!

(SI) Testenine s sirom in ocvrto čebulo Sestavine: Testenine 50 % (zdrob iz trde pšenice, jajce, sol), ocvrta čebula (čebula, palmovo olje, pšenična moka, sol), sirova omaka 6,5 % (maltodekstrin, modificiran škrob, rastlinska olja in maščobe (sončnično, repično in kokosovo), **smetana v prahu**, sir v prahu (vsebuje **mleko**), sol, sladkor, začimbe, česen, aroma (vsebuje **mleko**), dimna aroma), gouda 6,5 % (vsebuje **mleko**), edame 6,5 % (vsebuje **mleko**), **smetana v prahu**, maščobni prah (sončnični sirup, **mlečne beljakovine**), modificiran škrob, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelena**), repično olje, fruktoza), sol, poper. Lahko vsebuje sledi **soje, gorčice in oreškov**. **Priprava:** Nalijte 410 ml vrele vode do oznake 10 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 10 minut. Ne trgajte spodnje laserske perforacije « Tear to Eat »!

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypełnienia netto/ Čistá hmotnost náplně/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вара нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäydytöpaino/ Netto fyllvikt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

210g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Pridavek vody/ Adaos de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisäminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode

410ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyiség/ Готова кількість/ Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mængde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina

620g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/ Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto secco/ Gemiddelde voedingswaarden per 100 g droog product/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Średnie wartości odżywcze na 100 g suchego produktu/ Průměrné výživové hodnoty na 100 g suchého produktu/ Valori nutriționale medii per 100 g produs uscat/ Átlagos tápértékek 100 g száraz termékre vetítve/ Середня поживна цінність на 100 г сухого продукту / Gennemsnitlige næringsværdier pr. 100 g tørt produkt/ Keskimääräiset ravintoarvot 100 g kuivaa tuotetta kohti/ Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørt produkt/ Genomsnittliga näringsvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionais médios por 100 g de produto seco/ Povprečne hranilne vrednosti na 100 g suhega izdelka

**Brennwert/Energy/Énergétique/Energia/Energie/Energia/Energia/Energie/Energie/Energi-
a/енергія/Energi/Energia/Energi/Energi/Energia/Energija**

2004kJ/479 kcal

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/
Fett/ Gordura/ Maščoba**

23,4g

- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras/di cui acidi grassi saturati/ waarvan verzadigde vetzuren/ de los cuales ácidos grasos saturados/ w tym nasycone kwasy tłuszczowe/ z toho nasycené mastné kyseliny/ din care acizi grași saturați/ ebből telített zsírsavak / з них насичених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tyydyttyneitä rasvahappoja/ hvorav mettede fettsyrer/ varav mättade fettsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline

11,7g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati/Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrați/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati

51,5g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucses/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acestă/ ebből cukor/ з нього цукру/ heraf sukker/ siitä sokeri/ derav sukker/ därav socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor

3,3g

Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vlákna/ Fibre dietetice/ Élelmi rostok/ Харчові волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina

1,4g

Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine /Protein / Білок / Protein/ Proteini / Protein/ Protein/ Proteína/ Proteini

14,2g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal /Sól /Sül /Sare /Só / Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol

2,3g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumarsi preferibilmente entro la fine di/ Best voor einde van / Mejor antes de finales de/ Najlepiej przed końcem/ Nejlépe do konce/ Cel mai bine înainte de sfârșitul lui/ Legjobb a következő hónap vége előtt / Краще до кінця / Bedst inden udgangen af/ Parasta ennen/ Best før utgangen av/ Bäst före slutet av/ Melhor antes do final de/ Najbolje pred koncem

5 Jahre/years/ans/ anni / jaren/ años/ lata/ let/ ani/ évek/ роки / år/ vuotta / år/ år/ anos/ let

Manufacturing facility:

Katadyn Deutschland GmbH | Hessening 23 | 64546 Mörfelden-Walldorf | Germany

Tel: +49 61 05 45 67 89 | Fax: +49 61 05 4 58 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com